

Sluttrapport Kortreist mat, Varelogistikk i Vestkorridoren

Erfaringer, barrierer og anbefalinger fra pilotprosjektet Kortreist mat, VIV



Om rapporten

Denne rapporten er skrevet som del av prosjektet Kortreist mat, et delprosjekt under Varelogistikk i Vestkorridoren (VIV). Prosjektet er gjennomført i samarbeid mellom kommuner, produsenter, offentlige kjøkken og fagmiljøer i Osloregionen.

Rapporten er en erfarings- og kunnskapsbasert gjennomgang av arbeidet som er gjort i prosjektet, og bygger på to piloter, behovskartlegginger, intervjuer, datainnsamling og løpende dialog med involverte aktører. Hovedvekten ligger på erfaringer fra gjennomførte aktiviteter i prosjektet, og på læring knyttet til samspill mellom kjøkken, produsenter, logistikk, anskaffelse og digitale løsninger. Formålet er å dokumentere hva som ble testet i praksis, hvilke erfaringer prosjektet har gitt, og hvilke forutsetninger som må være til stede for å arbeide videre med kortreist mat.

Rapporten samler prosjektets læring og peker på både muligheter og utfordringer som ble avdekket underveis. Hensikten er å gi kommuner, fylkeskommuner og andre fagmiljøer et konkret og anvendbart erfaringsgrunnlag for videre arbeid, enten lokalt, regionalt eller i nye prosjekter.

Rapporten er utarbeidet av Kristoffer Torheim (Muld rådgivning) og Hilde Søråas Grønhovd (Buskerud Næringshage) på vegne av Bærum kommune og Varelogistikk i Vestkorridoren (VIV).



Foto: Oioioi

Innholdsfortegnelse

Sluttrapport Kortreist mat, Varelogistikk i Vestkorridoren	1
Om rapporten	2
Kort sammendrag	4
Bakgrunn for prosjektet	5
Det norske matsystemet – struktur og hovedtrekk	6
Offentlige kjøkken i det norske matsystemet – rammer og forutsetninger	7
Organisering, mål og tilnærming	9
Organisering og finansiering	9
Mål	10
Tilnærming	10
Hva ble testet i praksis?	11
Resultater og læring	15
Sammendrag av hovedfunn	15
Hva vi lærte – fordelt på de viktigste områdene	20
Veien videre – anbefalinger basert på prosjektet.....	24
Anbefalinger – kortsiktig	25
Anbefalinger for mellomlang sikt.....	25
Vedlegg	27
1. Oversikt over hvor vi har vært for å dele kunnskap og erfaringer	27
2. Ressurser utarbeidet av prosjektet	28
3. Medieoppslag fra prosjektet.....	28
4. Inspirasjon fra andre land	29

Kort sammendrag

Prosjektet *Kortreist mat* har hatt som mål å teste hvordan lokale og regionale råvarer kan tas i bruk i offentlige kjøkken i praksis, innenfor dagens rammer for drift, anskaffelse og logistikk. Ambisjonen har vært å gå fra intensjon til gjennomføring, gjennom konkret pilotering og tett oppfølging av både kjøkken og produsenter.

Prosjektet har bestått av to praktiske piloter, gjennomført i samarbeid med offentlige kjøkken og lokale produsenter i flere kommuner. I pilotene er det testet direkte handel mellom produsent og kjøkken, både med og uten digitalt bestillingssystem, samt ulike løsninger for distribusjon av råvarer. Arbeidet har vært supplert med behovskartlegginger, intervjuer, datainnsamling og løpende dialog med involverte aktører.

Prosjektet viser at viljen til å kjøpe og levere kortreist mat er stor, både hos kjøkken og produsenter. Samtidig har pilotene tydeliggjort at dagens systemer i liten grad er rigget for lokal handel i praksis. De viktigste erfaringene er knyttet til behov for forutsigbar logistikk, enkle og stabile bestillingsløsninger, tilstrekkelig kapasitet og kompetanse på kjøkken, samt tydelige rammer for produsenter som ønsker å levere jevnlig til offentlig sektor.



Kortreist mat i Lønnås barnehage. Foto: Oioioi

Pilotene har gitt høy læring, selv om volumene var begrensede. Prosjektet har gjort det mulig å identifisere hvilke deler av verdikjeden som fungerer, hvor flaskehalsene oppstår, og hvilke forutsetninger som må være til stede for å arbeide videre med kortreist mat på en mer strukturert måte. Erfaringene gir et konkret grunnlag for videre pilotering og gradvis skalering, både lokalt og regionalt.

Rapporten dokumenterer hva som er testet i praksis, hvilke erfaringer prosjektet har gitt, og peker på realistiske veier videre for kommuner som ønsker å arbeide mer systematisk med kortreist og regional mat i offentlig sektor.

Bakgrunn for prosjektet

Varelogistikk i Vestkorridoren (VIV) ble etablert i 2020 som et regionalt samarbeidsprosjekt mellom kommunene Oslo, Bærum, Asker, Lier og Drammen, samt fylkeskommunene Akershus og Buskerud og Statens vegvesen. Prosjektet bygger på UFF-rammeverket (Unngå – Flytte – Forbedre) og har som hovedmål å redusere antall kjørte kilometer i varetransporten i regionen.

VIV arbeider med transportreduksjon gjennom tre hovedtilnærminger:

- økt fyllingsgrad og samlastning i eksisterende transport
- forbedring av innkjøpspraksis for mer koordinerte innkjøp
- etablering av kortere varekjeder for lokal handel

I begynnelsen av 2024 ble det foreslått å etablere delprosjektet *Kortreist mat* under VIV. Formålet med delprosjektet var å undersøke hvordan disse tre tilnærmingene kunne kombineres i praksis innenfor matsystemet, med særlig fokus på offentlige virksomheters innkjøp av mat. Målet var å øke handelen av kortreist mat fra produsenter i regionen, samtidig som transportarbeidet kunne reduseres gjennom bedre koordinering og kortere vareflyt.

Prosjektet tok utgangspunkt i offentlige kjøkken og deres innkjøp, men med en langsiktig ambisjon om at både infrastruktur, løsninger og læring også kan være relevant for privat næringsliv. Tidlige analyser i 2024 viste at delprosjektet kunne bidra til innsikt og erfaringer som også berører andre problemstillinger enn transport alene, blant annet knyttet til organisering, kompetanse og samspill i verdikjeden for mat.

Arbeidet i prosjektet har bygget videre på kunnskap fra tidligere prosjekter og utredninger som har belyst lignende problemstillinger. Forprosjektet *Bærekraftig offentlig innkjøp av lokalmat* ([BOLO I, 2024](#)), gjennomført av Universitetet i Sørøst-Norge i samarbeid med Statsforvalteren i Vestfold og Telemark, samt prosjektet *Grønn Parallell* ved Telemarksforskning, peker begge på at felles bestillingssystemer og bedre koordinering kan gjøre det enklere for offentlige kjøkken å kjøpe lokalmat og for produsenter å levere til offentlig sektor.

Videre har flere offentlige rapporter løftet distribusjon og frakt som sentrale barrierer i verdikjeden for mat. Dette gjelder blant annet *Mat, makt og avmakt – om styrkeforholdene i verdikjeden for mat* ([NOU 2011:4](#)) og TØIs rapporter om kortreist mat ([TØI, 2022](#)). Disse funnene samsvarer også med *Oppskrift for mer lokalmat og drikke* ([2025](#)), som fremhever manglende distribusjons- og salgsløsninger som en viktig utfordring for å nå målet om økt omsetning av lokalmat.

Samtidig har tidligere arbeid i stor grad vært basert på analyser og anbefalinger. Kortreist mat ble derfor etablert som et praktisk delprosjekt under VIV, med mål om å teste løsninger i drift og hente erfaringer fra faktisk gjennomføring i offentlige kjøkken og hos lokale produsenter.

Det norske matsystemet – struktur og hovedtrekk

Det norske matsystemet består av flere sammenhengende ledd, fra primærproduksjon til foredling, distribusjon og salg. Systemet er utviklet over tid med mål om matsikkerhet, effektiv ressursbruk og stabile leveranser, og er i dag preget av høy grad av organisering, regulering og sentralisering.

Primærproduksjon og organisering

Norsk landbruk er kjennetegnet av relativt små og mellomstore produksjonsenheter sammenlignet med mange andre land, kombinert med et høyt kostnadsnivå. For å sikre avsetning og stabile inntektsvilkår er store deler av produksjonen organisert gjennom samvirker.

Innen melk (Tine), kjøtt (Nortura) og korn (Felleskjøpet) har samvirkene en sentral rolle i markedet, blant annet gjennom [mottakspåkt og markedsregulering](#). Dette bidrar til forutsigbarhet for produsentene, samtidig som volum og varestrømmer i stor grad kanaliseres gjennom etablerte strukturer.

Produksjon av frukt og grønt er organisert på en annen måte. Her finnes det ingen markedsregulator eller mottakspåkt. I stedet leverer produsentene i stor grad gjennom produsentorganisasjoner til grossister, ofte basert på kontrakter. Den største andelen av volumet er enten igjennom Gartnerhallen til Bama, eller via Nordgrønt til Coop. Dette gir effektiv distribusjon, men innebærer også at markedstilgangen i stor grad styres av eksisterende handelskanaler, som gjør det krevende for små og mellomstore frukt- og grøntprodusenter å etablere seg.

Foredling og strukturutvikling

Foredlingsleddet i Norge har over tid blitt mer konsentrert. Antall slakterier, meierier og pakkerier er redusert, og produksjonen er i større grad samlet ved færre og større anlegg. Denne utviklingen har gitt stordriftsfordeler og effektiv produksjon, men også bidratt til lengre avstander mellom primærproduksjon og sluttmarked. For mindre produsenter kan dette innebære begrensede muligheter for å få tilgang til foredlingskapasitet, særlig utenfor de største volumstrømmene. Det fører også til en standardisering av foredlingsleddet, hvor det gjør det vanskeligere for produsenter å differensiere seg på kvalitet eller mangfold. Et godt eksempel er at vi ikke får tak i stølsmelk eller kjøtt fra Dølafe i butikken.

Distribusjon og logistikk

Distribusjon av mat i Norge er i hovedsak organisert gjennom store, nasjonale grossister med sentrallagre, faste ruter og høy leveringsfrekvens. Logistikksystemene er optimalisert for store volum, standardiserte varer og forutsigbare leveranser.

Regional og lokal samlasting av varer er i begrenset grad en del av dagens logistikkstruktur. Transportløsningene er i hovedsak utviklet for å betjene sentraliserte varestrømmer, og i mindre grad for håndtering av mindre volumer fra mange produsenter.

Konsekvenser for lokal og regional handel

Summen av hvordan primærproduksjon, foredling og distribusjon er organisert, påvirker hvilke varer som enkelt finner vei til markedet. Lokal og regional mat kan møte utfordringer knyttet til volumkrav, logistikk, standardisering og tilgang til distribusjonsnettverk, selv i områder med betydelig lokal produksjon.

Disse strukturelle forholdene danner rammene for hvordan mat omsettes og distribueres i Norge i dag. For å forstå hvilke muligheter og begrensninger som finnes for bruk av lokal og regional mat i offentlig sektor, er det derfor nødvendig å se nærmere på hvordan offentlige kjøkken er organisert, og hvilke forutsetninger de opererer innenfor.

Offentlige kjøkken i det norske matsystemet – rammer og forutsetninger

Offentlige kjøkken spiller en viktig rolle i det norske matsystemet. Hver dag serveres det måltider i barnehager, skoler, helse- og omsorgsinstitusjoner og kantiner, og disse kjøkkenene representerer et betydelig innkjøpsvolum. Samtidig er andelen lokal og regional mat i offentlige kjøkken gjennomgående lav, også i regioner med aktivt landbruk og mange produsenter. Når vi så på innkjøpsdata fra en av kommunene så var under 20% av frukt og grønt som var kjøpt inn i 2024, norske. Rapporten *Mer frukt og grønt i offentlig sektor* fra NIBIO fant og tilsvarende tall i deres analyser ([NIBIO, 2022](#)).

De siste tiårene har offentlige kjøkken i stor grad blitt organisert og driftet for å sikre effektivitet, forutsigbarhet og kostnadskontroll. Dette har gitt stabile leveranser, men også ført til at innkjøp, menyer, kjøkkenstruktur og logistikk i stor grad er tilpasset sentraliserte verdikjeder og et begrenset antall leverandører. I mange kjøkken innebærer dette bruk av ferdigbearbeidede produkter, begrenset lagerkapasitet og lite rom for variasjon i leveranser.

Parallelt har mange lokale produsenter i økende grad tilpasset seg markeder som stiller krav til volum, standardisering og forutsigbarhet. Dette gjør at direkte handel mellom produsenter og offentlige kjøkken i dag ofte faller utenfor etablerte rutiner – ikke nødvendigvis fordi viljen mangler, men fordi systemene rundt kjøp, levering og drift ikke er utviklet med dette som utgangspunkt.

I flere kommuner og fylkeskommuner har det derfor vokst frem et ønske om å utforske hvordan offentlige kjøkken i større grad kan ta i bruk lokal og regional mat, uten å gå på bekostning av driftssikkerhet, regelverk eller arbeidsbelastning. *Kortreist mat* er etablert med mål om å teste hvordan samspill mellom kjøkken, produsenter, logistikk og digitale løsninger faktisk fungerer i praksis.



Kjøkkenet på Kommunegården i Sandvika. Foto: Oioioi

Organisering, mål og tilnærming

Organisering og finansiering

Prosjektet har vært organisert og mottatt finansiering gjennom VIV (*Varelogistikk i Vestkorridoren*). Kortreist mat har mottatt midler fra Klimasats (Miljødirektoratet), Nasjonale tilretteleggingsmidler (Landbruksdirektoratet), Klimafondet (Bærum kommune), samt Regionale tilretteleggingsmidler for landbruket (Akershus og Buskerud fylkeskommune).

Prosjektteamet har bestått av oppdragsgiver, samt ekstern innleid prosjektleder og prosjektressurs for å sikre kapasitet og kompetanse. Prosjektet har i tillegg hatt en prosjektgruppe der alle kommunene har vært representert. Den har sikret forankring og vært kontaktpunkt mot de enkelte kommuneorganisasjonene, og bidratt med å fremskaffe innkjøpsdata og med rekruttering av produsenter og kjøkken til pilotene.

Teamet

Navn	Rolle	Arbeidsgiver
Ingeborg Briseid Kraft	Programleder & budsjetteier, VIV	Bærum kommune
Hanne Prøis Kristiansen	Prosjektleder, Kortreist mat	Buskerud Næringshage
Kristoffer Torheim	Prosjektressurs Deretter prosjektleder	Muld rådgivning
Burim Orlishta	Prosjektressurs	Bærum kommune
Hilde Søråas Grønhovd	Prosjektressurs	Buskerud Næringshage



*Teamet, fra venstre:
Hilde S. Grønhovd,
Kristoffer Torheim, Burim
Orlishta, Ingeborg Briseid
Kraft og Hanne Prøis
Kristiansen*

Prosjektgruppa

Navn	Rolle	Arbeidsgiver
Gudbrand Teigen	Jordbrukssjef	Bærum kommune
Mary Tønder Vold	Rådgiver jordbruk, næringsutvikling	Asker kommune
Marit Helene Fjelltun	Landbrukssjef	Lier kommune
Børge Fjelldal	Spesialrådgiver anskaffelser	Bærum kommune
Elin Cathrine Arntsen	Anskaffelser	Drammen kommune
Kristin Vikør-Matheson	Anskaffelser	Asker kommune

Mål

Prosjektets hovedmål har vært å utvikle, teste og dokumentere en modell for kortreist handel av mat mellom lokale produsenter og offentlige kjøkken. Målet var å finne en modell som var juridisk mulig, praktisk gjennomførbar, økonomisk bærekraftig og skalerbar til flere regioner.

For å nå dette har prosjektet hatt følgende delmål:

1. Teste og videreutvikle bestillings- og distribusjonsmodeller som muliggjør lokal handel i praksis.
2. Utvikle en juridisk veileder for lokal handel innenfor gjeldende lovverk innen anskaffelse.
3. Gjøre produsenter mer leveringsdyktige gjennom kompetanse, organisering og forutsigbarhet.
4. Øke kompetansen i offentlige kjøkken for sesongbasert og råvarebasert matlaging.
5. Legge grunnlaget for en skalerbar, regional modell som kan videreføres i både eksisterende og nye kommuner og fylker.

Tilnærming

Prosjektet er gjennomført som et praktisk innovasjons- og pilotprosjekt, valgt for å gi rask læring, lavere risiko og bedre beslutningsgrunnlag enn rene utredninger. Målet har vært å dokumentere hva som faktisk fungerer når lokale og regionale råvarer tas i bruk i offentlig sektor, og bruke denne innsikten i videre utvikling.

Tilnærmingen har vært trinnvis og bestått av tre hovedfaser: innsikt og forberedelse, praktisk testing samt oppsummering og videreføring. Arbeidet er gjennomført i tett dialog med kjøkken, produsenter og andre aktører, med justeringer underveis basert på erfaringer.

Fase 1 – Innsikt og grunnarbeid (2024)

I første fase ble det etablert en overordnet plan og et kunnskapsgrunnlag gjennom intervjuer og kartlegging av offentlige kjøkken og regionale produsenter, med fokus på organisering, kapasitet og innkjøpspraksis. Det ble også gjennomført en avgrenset pilot (pilot 1.0) med direkte handel mellom tre produsenter og to kjøkken.

Erfaringene viste at manuelle bestillingsprosesser var svært krevende, med stort behov for koordinering og manglende struktur i ordre- og leveranseflyt. Dette dannet grunnlaget for videre tilnærming i prosjektet. Parallelt ble videre prosjektarbeid for 2025 planlagt og finansiert.

Fase 2 – Utvikling og testing (2025)

Basert på erfaringene fra pilot 1.0 ble en mer omfattende pilot planlagt. Det ble gjennomført utdypende behovsanalyser og utarbeidet kravspesifikasjoner for digital bestilling i samspill med logistikk. Tjenestetilbydere ble valgt, og digital og fysisk infrastruktur etablert for pilot 2.0, som involverte flere kjøkken og produsenter.

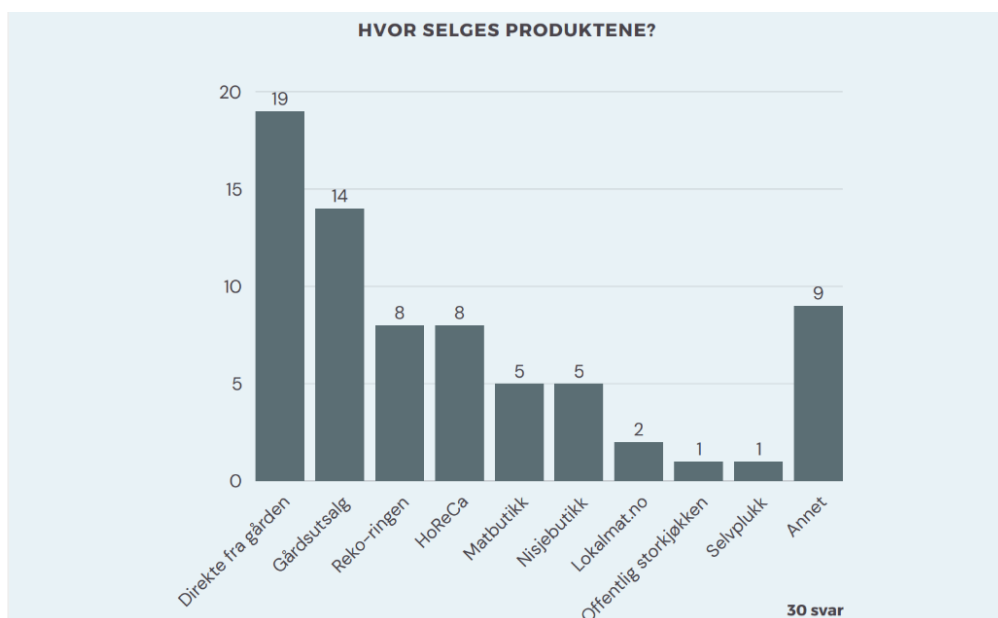
Gjennom piloten ble erfaringer, avvik og forbedringsbehov systematisk dokumentert. Dette ga detaljert innsikt i samspillet mellom aktørene og avdekket hvor i verdikjeden utfordringene var størst.

Fase 3 – Rapportering og videreføring (2025)

I siste fase er erfaringene fra begge piloter samlet, systematisert og formidlet. Denne sluttrapporten er utarbeidet for å samle funn, læring og anbefalinger, med mål om videre bruk både i deltakerkommunene og i andre regioner som ønsker å arbeide med kortreist eller regional mat i offentlig sektor.

Hva ble testet i praksis?

Før oppstart av pilotene gjennomførte vi en kartlegging av produsenter i kommunene, blant annet med en spørreundersøkelse. Den gav nyttig innsikt og et godt utgangspunkt for pilotering. Den viste blant annet at kun 1/30 leverte til offentlig storkjøkken.



I prosjektet ble det gjennomført to piloter med mål om å teste hvordan lokal og regional handel mellom produsenter og offentlige kjøkken kan fungere i praksis. Pilotene var bevisst bygget opp trinnvis, fra enkel manuell direktehandel til en mer sammensatt modell med digital bestilling og regional distribusjon. Hensikten var å gå fra intensjon til faktisk gjennomføring, og å dokumentere hvordan samspill mellom kjøkken, produsenter, logistikk og systemstøtte fungerer under reelle driftsforhold.

Pilot 1.0 – Manuell direktehandel i liten skala

I den første piloten ble det testet direktehandel mellom tre lokale produsenter og to offentlige kjøkken. Piloten var bevisst holdt enkel og gjennomført uten bruk av nye digitale bestillingssystemer eller tekniske løsninger. Bestilling, avklaringer og koordinering skjedde gjennom eksisterende kommunikasjonskanaler, med prosjektleder som bindeledd mellom produsent og kjøkken. Distribusjon ble løst ved bruk av Fornebu hub, en annen pågående pilot i Bærum kommune.

I denne piloten ble følgende forhold testet i praksis:

- dialog mellom produsent og kjøkken om tilgjengelige produkter
- manuell bestilling og prisavklaring
- manuell fakturering (fra produsent til kommunen)
- levering av råvarer til kjøkken
- mottak og bruk av råvarer i ordinær kjøkkendrift



Kjøkkensjef Ann Heidi Andreassen Strand på Kommunegården i Sandvika har fått kortreiste varer. Foto: Oioioi

Pilot 1 ga tidlig innsikt i hvordan direktehandel kan fungere uten systemstøtte. Samtidig ble det tydelig at manuell bestilling og koordinering er tidkrevende, og lite egnet dersom volumet øker eller flere aktører involveres. Erfaringene synliggjorde særlig utfordringer knyttet til ordrehåndtering, informasjonsflyt, fakturering og koordinering mellom flere parter, og pekte på behovet for mer strukturert støtte i videre arbeid.

Pilot 2.0 – Digital bestillingsløsning og regional logistikk

Basert på erfaringene fra pilot 1 og gjennomførte behovsanalyser, ble det i 2025 gjennomført en mer omfattende pilot der både digitale og fysiske løsninger ble testet samtidig. Formålet var å undersøke hvordan en mer strukturert modell kunne fungere ved høyere volum, med flere kjøkken og flere produsenter involvert.

En sentral læring fra pilot 1 var behovet for et digitalt ordresystem. Manuell håndtering medførte betydelig administrativ belastning og uklarhet rundt bestillinger, leveransetidspunkt og priser. I pilot 2 var derfor målet å teste en løsning som kombinerte digital bestilling, produsenthåndtering og fysisk distribusjon.

I forberedelsesfasen ble det gjennomført dialog med kommunenes anskaffelsesfunksjoner, DFØ og andre kommuner for å avklare rammer for gjennomføring av en innovativ pilot. På bakgrunn av denne dialogen ble det utviklet en praktisk veileder for anskaffelse av kortreist mat ("lowverkspakken"). Veilederen ble brukt som støtte i prosjektet, men selve anskaffelsespraksisen ble ikke testet operativt i piloten.

Valg av aktører

For å identifisere egnede løsninger ble det utarbeidet en kravspesifikasjon og gjennomført markedsdialog med seks aktører: Dyrket, Millum, Leverant, Dagens, Localfood og The Just Store. Aktørene representerte ulike kombinasjoner av digitale løsninger og logistikk-kapasitet.

Etter vurdering ble Leverant og Dagens valgt videre i piloten. Leverant hadde etablert logistikk i regionen, med eksisterende ruter til produsenter og kjøkken, samt en bestillingsløsning rettet mot kjøkkensiden (Smak Mer Norge via Millum). Dagens hadde en produsentrettet teknologiløsning og mulighet for samlefacturering til kommune. Det ble derfor besluttet å teste en delt modell der Dagens leverte løsning mot produsenter og fakturering, mens Leverant leverte bestillingsløsning mot kjøkken og håndterte logistikk.

Gjennomføring av pilot 2.0

Planlegging av pilot 2 startet våren 2025, med planlagt gjennomføring fra august til desember. Det ble gjennomført flere felles møter for å avklare mål, teknisk arkitektur, omfang og ansvarsfordeling.

Piloten startet med fire produsenter som dekket grønnsaker (inkludert kuttete produkter) og kjøtt. På kjøkkensiden deltok ti kjøkken fra Bærum, Asker, Kongsberg og Drammen, inkludert barnehager, videregående skoler, personalkantiner og institusjonskjøkken. Kjøkken fra Lier var invitert, men trakk seg før oppstart.

I forkant av piloten ble det avklart med anskaffelsesavdelingene at pilotens omfang kunne gjennomføres innenfor FoU-unntaket i anskaffelsesregelverket, gitt prosjektets karakter som innovasjons- og utviklingsarbeid.

Parallelt med oppstart av piloten hyret vi inn Matvalget til å gjennomføre opplæring i enkelte kjøkken. Matvalget var fysisk til stede og bisto med kunnskap og praktiske råd rundt menyplanlegging og bruk av kortreiste og sesongbaserte råvarer.

Erfaringer underveis og avslutning av piloten

En viktig aktivitet vi gjennomførte var en *Kick-off* for piloten, rett før oppstart. Vi inviterte Anders Nordstad til å holde foredrag om myter innen norsk mat, samt en tverrpolitisk paneldebatt for å diskutere hvordan man lykkes med en satsing. Arrangementet fikk god oppslutning og bidro til å øke interessen for og entusiasmen rundt pilotarbeidet.



Fullt hus på Kick-Off på Sandvika bibliotek. Foto: Hilde S. Grønhovd

Selv om forankring og engasjement gikk bra, hadde vi operative utfordringer allerede i oppstartsfasen. Den sammensatte løsningen mellom Dagens og Leverant var ikke testet godt nok av partnerne før oppstart, og de første bestillingene avdekket feil i ordre- og informasjonsflyten. Det tok om lag tre uker å identifisere og korrigere feilene, noe som førte til lav aktivitet og svekket tillit tidlig i piloten. Vår erfaring tilsier at det ikke var tilstrekkelig samarbeidsvilje mellom de to aktørene som gjorde samarbeidsmiljøet krevende.

Parallelt var målet å onboarde flere produsenter for å utvide sortimentet, blant annet innen meieri, egg og frukt og grønt. Dette ansvaret lå hos Leverant, men ruteplanlegging og oppsett tok over to måneder. Som følge av dette ble nye produsenter ikke inkludert i piloten.

Piloten ble fulgt opp gjennom ukentlige møter, med systematisk registrering av avvik, forsinkelser og praktiske utfordringer knyttet til både bestilling og levering.

Etter tre måneders drift ble piloten avsluttet tidligere enn planlagt. Årsaken var vedvarende logistikkutfordringer og for lang ledetid fra bestilling til levering. I enkelte tilfeller var ledetiden opptil 14 dager, som følge av lav frekvens på både opphenting hos produsenter og levering til kjøkken, kombinert med faste rutedager. Vi erfarte også at bestillinger ble lagt inn, men ikke mottatt – uten at det ble gitt beskjed fra Leverant. Dette gjorde løsningen uforenlig med kjøkkenenes behov og daglige drift.

Etterarbeid

Etter avsluttet pilot ble det gjennomført evalueringsmøter med kjøkken, produsenter og involverte aktører. Innsikten fra disse evalueringene danner et sentralt grunnlag for funnene i denne rapporten og for anbefalinger knyttet til videre arbeid med lokal og regional mat i offentlig sektor.

Resultater og læring

Dette kapitlet oppsummerer hva prosjektet, og spesielt pilotene, faktisk har avdekket. Funnene er basert på praktisk gjennomføring, løpende observasjoner, dialog med kjøkken og produsenter, systematisk oppfølging av bestilling, levering og bruk av råvarer i ordinær drift, og evalueringen vi mottok fra alle pilotdeltakere.

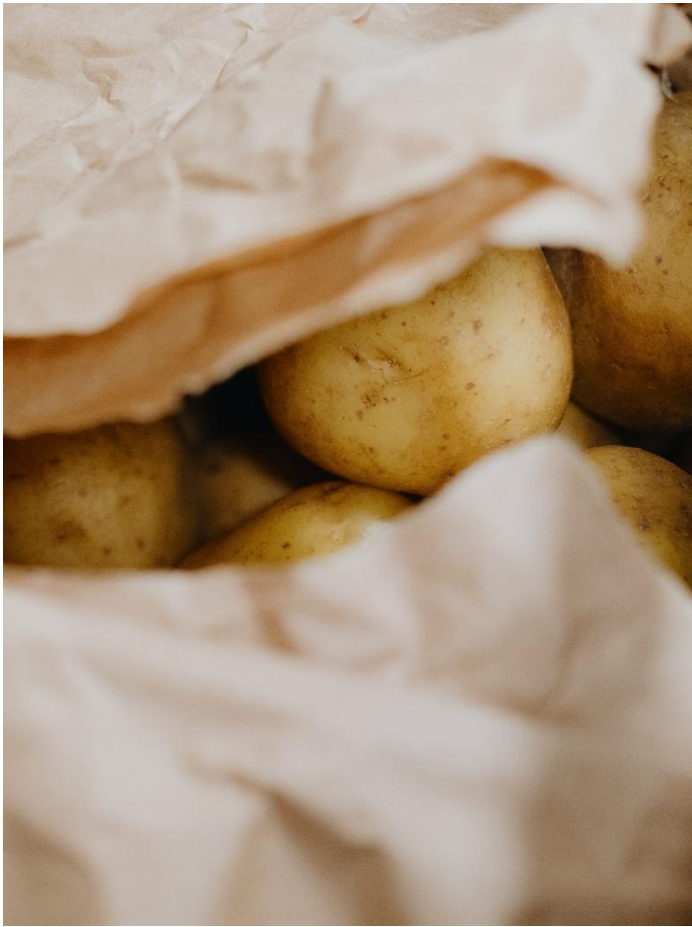
Resultatene er strukturert etter hva som fungerte, hva som fungerte delvis, og hva som ikke fungerte i pilotene. Læringen i dette kapitlet danner grunnlaget for anbefalingene videre i rapporten, og peker særlig på hvilke forutsetninger som må være på plass for at kortreist eller regional mat kan tas i bruk i større skala i offentlig sektor, ut ifra vår erfaring.

Sammendrag av hovedfunn

Pilotene viser at direkte handel mellom lokale produsenter og offentlige kjøkken er mulig i praksis, men at dagens løsninger er sårbare uten tilpasset logistikk og systemstøtte. I både pilot 1.0 og 2.0 var viljen til å kjøpe og levere lokal mat høy blant kjøkken og produsenter, men gjennomføringen var avhengig av forutsigbare leveranser og tydelig koordinering.

Pilot 1.0 viste at manuell direktehandel fungerer i liten skala, men det krever stor ressursbruk og har begrenset overføringsverdi til større volum. Pilot 2.0 dokumenterte at digitale bestillingsløsninger kan støtte lokal handel, men at manglende stabilitet og svak kobling mellom bestilling og logistikk skaper betydelige operative utfordringer.

Den største flaskehalsen i pilotene var logistikk, særlig knyttet til rutelegging og ledetid fra produsent til kjøkken. Lange og uforutsigbare leveringstider reduserte volum og svekket tilliten til løsningen. Samlet viser pilotene at kortreist mat i offentlig sektor krever bedre samspill mellom kjøkken, produsenter, digitale systemer og distribusjon for å fungere over tid og i større skala.



Alle foto: Oioioi

Erfaringer fra pilotene – hva fungerte?

Pilotene viser at det finnes et betydelig potensial for økt bruk av lokal og regional mat i offentlig sektor når riktige forutsetninger er til stede. På tvers av begge piloter var engasjementet blant deltakerne høyt, og både kjøkken og produsenter uttrykte tydelig ønske om å delta og bidra til å få løsningene til å fungere.

En viktig erfaring er at direkte dialog mellom kjøkken og produsent fungerer godt, i hvert fall i liten skala. Når produsent og kokk kjenner hverandre, styrker det mulighetene for samarbeid og evnen til å løse utfordringer som måtte oppstå. Styrking av relasjonene mellom kokk og produsent ser vi at har positiv effekt, selv om løsningen kan være ressurskrevende og vanskelig å skalere.

Pilotene viser også at kjøkken er villige til å endre praksis når rammebetingelsene er tilrettelagt. Når leveranser var forutsigbare og råvarene passet inn i eksisterende drift, ble lokale produkter tatt i bruk i ordinær menyproduksjon uten vesentlige tilpasninger. Dette gjaldt særlig grønnsaker og kjøtt, der råvarene kunne brukes direkte i kjøkkenets daglige produksjon.



***Kortreiste råvarer har skapt
engasjement hos de ansatte på
kjøkkenet – og hos de som spiser.
Folk blir glade!***

ODDMUND TRONSTAD
KJØKKENSJEF, KUNNSKAPSSENTERET SANDIVKA

Et annet viktig funn var at kjøkken villig mottok kompetanseheving og kursing fra Matvalget. Vi valgte å engasjere Matvalget for å øke kompetansen om *et bærekraftig måltid*, og kortreist mat. Matvalget ble rullet ut til flere kjøkken, og kompetansehevingen fortsetter i 2026 til både deltakende kjøkken, og kjøkken som ikke deltok i piloten.

Videre viser pilot 2.0 at digitale bestillingsløsninger kan fungere som støtte for lokal handel, gitt at de er stabile og enkle i bruk. Når bestillingsflyten fungerte, opplevde både kjøkken og produsenter bedre oversikt over sortiment, priser og bestillinger sammenlignet med manuelle løsninger. Dette reduserte behovet for løpende avklaringer og bidro til mer struktur i samhandlingen.

Pilotene bekreftet også at produsenter er leveringsdyktige når rammene er tydelige. Produsentene som deltok, hadde både kapasitet og vilje til å levere jevnlig til offentlige kjøkken, forutsatt klare bestillinger, avklarte leveringsdager og forutsigbarhet over tid. Der disse forutsetningene var på plass, fungerte leveransene tilfredsstillende.

Samlet sett viser erfaringene at kortreist mat i offentlig sektor lar seg gjennomføre i praksis. Pilotene har identifisert flere fungerende elementer – særlig knyttet til relasjoner, vilje, råvarebruk og digitale støtteverktøy – som gir et godt utgangspunkt for videre utvikling, forutsatt at disse kombineres med mer stabile løsninger for logistikk og ordrehåndtering.



Politisk pådriver for prosjektet Eirik Bøe, prosjektleder Kristoffer Torheim og kjøkkensjef Ann Heidi A. Strand

3.2 Erfaringer fra pilotene – hvor oppstod flaskehalsene?

Selv om pilotene bekreftet at vilje og råvaretilgang var til stede, avdekket gjennomføringen flere tydelige flaskehalsar som begrenset volum, stabilitet og vidare skalering.

Den mest sentrale flaskehalsen var logistikk. I pilot 2.0 viste det seg at eksisterende distribusjonsoppsett ikkje var tilpasset behovene i offentlig kjøkkenhverdag. Uklare eller lite hyppige hentefrekvenser hos produsenter, kombinert med tilsvarende få leveransedager hos kjøkken, førte til lang ledetid fra bestilling til levering. I perioder ble ledetiden så lang at råvarene mistet relevans for daglig drift. Dette førte til redusert bruk, lavere bestillingsvolum og svekket tillit til løsningen.

En annen tydelig flaskehals var manglende samspill mellom digital bestilling og fysisk logistikk – og Dagens og Leverant. Selv når bestillingssystemet fungerte isolert sett, ble prosjektteamet ofte kontaktet av kokkene for å få vite om og når varene faktisk ble levert. Dette skapte usikkerhet hos både kjøkken og produsenter om når varer ville bli levert, og gjorde det vanskelig å planlegge produksjon og bruk av råvarene.



Tett på dyra i Lønnås barnehage. Foto: Oioioi

Pilotene avdekket også begrensninger i kjøkkenenes kapasitet til å håndtere råvarer. Offentlige institusjonskjøkken opererer med stramme tidsrammer, faste menyer og begrenset lagerplass. Det leder til at store deler av maten som bestilles er ferdig foredlet – som kuttet eller ferdig kokt. Det gjorde at noen kjøpere falt utenfor, ettersom produsentene i piloten ikkje har denne typen maskiner for å utføre arbeidet. Videre pekte ofte bestillingsansvarlig på budsjett og økonomiske

rammer som årsaker til at de ikke kunne bestille. Da vi snakket med budsjettansvarlig, pekte de videre på anskaffelse, som igjen pekte på politiske målsetninger.

For produsentene oppstod flaskehalser knyttet til usikkerhet og manglende forutsigbarhet. Uklare volumer, varierende etterspørsel og uavklarte leveringsbetingelser gjorde det krevende å prioritere offentlige kjøkken som kundegruppe. Dette gjaldt særlig når leveransene krevde ekstra koordinering – uten å ha en forutsigbarhet på volum.

Til slutt viste pilotene at kompleksiteten øker raskt når flere aktører involveres samtidig. Samspill mellom kjøkken, produsenter, systemleverandører og logistikkaktører krevde tydelig rolleavklaring, ansvar og operativ oppfølging. Der dette ikke var tilstrekkelig avklart fra start, oppstod forsinkelser og uklarheter som påvirket gjennomføringen.

Samlet sett viser erfaringene at flaskehalsene ikke ligger i mangel på interesse eller råvarer, men i manglende operasjonell tilpasning mellom systemer, logistikk og kjøkkenenes faktiske hverdag. Disse erfaringene gir et konkret og viktig grunnlag for justeringer i en eventuell videreføring gjennom en Pilot 3.0.

Hva vi lærte – fordelt på de viktigste områdene

Offentlige kjøkken

Gjennom pilotene ble det tydelig at viljen til å bruke mer lokale og regionale råvarer er høy i de offentlige kjøkkenene som deltok. Samtidig opererer kjøkkenene innenfor rammer som gjør dette krevende i praksis. Begrenset kjøle- og lagerkapasitet, stram bemanning og lite handlingsrom i hverdagen gjør det vanskelig å ta imot større volum råvarer eller leveranser på ulike tidspunkt. Dette påvirker både hvilke produkter som kan kjøpes inn, og hvordan de kan brukes i drift.

Tidsbruk viste seg å være en kritisk faktor. Løsninger som forutsetter ekstra koordinering, manuell oppfølging eller uforutsigbar leveranseflyt ble raskt opplevd som belastende, uavhengig av motivasjon. Pilotene viste derfor tydelig at eventuelle modeller for lokal handel må være tilpasset kjøkkenenes faktiske arbeidshverdag, og ikke kreve merarbeid eller økt kompleksitet.

Samtidig viste kompetansetiltakene, gjennom samarbeidet med Matvalget, tydelig effekt. Kokkene fikk nye idéer, så muligheter til å justere menyen til mer sesongbasert, noe som reduserte terskelen for å bruke lokale produkter når rammene lå til rette for det. Erfaringen fra pilotene er derfor at kjøkkenene både vil og kan bruke mer lokal mat – men at systemene rundt dem må gjøre det enklere, raskere og mer forutsigbart.

Produsenter

Også blant produsentene var motivasjonen for å levere til lokale, offentlige kjøkken høy. Samtidig viste pilotene at de små til mellomstore produsenter mangler struktur, kapasitet og forutsigbarhet til å kunne levere jevnlig over tid. De største, derimot, er ofte knyttet til større

kontrakter og forpliktelser til leverandører - som igjen gjør det krevende å levere små volum til noen få offentlige kjøkken. Videre må spørsmål knyttet til pris, volum, leveringsfrekvens og logistikk være tydelig avklart før offentlige kunder kan prioriteres i en allerede presset arbeidshverdag.

Produsentene som deltok i pilotene var gjennomgående positive, men pekte samtidig på at dagens modell ikke lar seg skalere uten en fungerende logistikk og forutsigbart volum. Erfaringen fra pilotene er derfor at produsenter både kan og vil levere lokalt, men at dette forutsetter organisering, støtte og løsninger som reduserer risiko og tidsbruk.

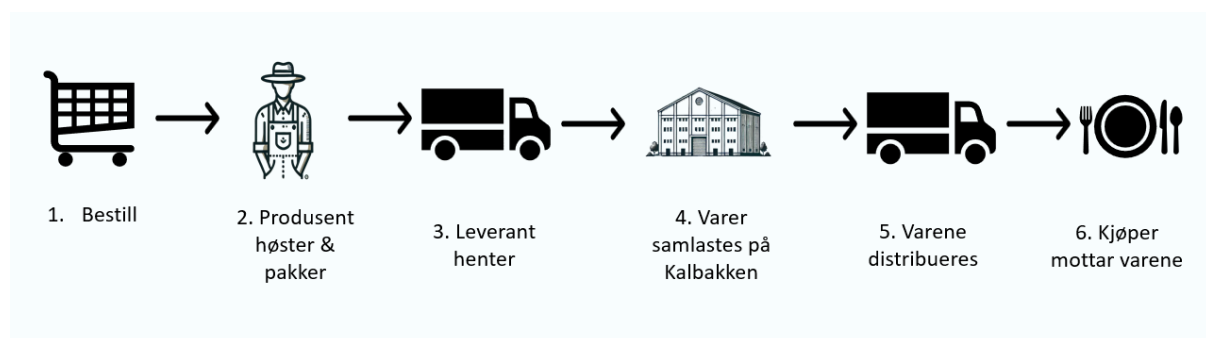
Logistikk

Logistikk fremstår som det tydeligste og mest gjennomgående funnet i prosjektet. Pilotene avdekket at det i dag i svært liten grad finnes fungerende lokal eller regional matlogistikk tilpasset små og mellomstore volumer, særlig der kjøle- og frysekapasitet er nødvendig. Dette fikk direkte konsekvenser for både leveringskvalitet, kostnader og brukervennlighet for kjøkkenene.

Lang ledetid fra bestilling til levering – ofte fem dager eller mer – viste seg å være en barriere kjøkkenene ikke hadde mulighet til å tilpasse seg. Erfaringene fra pilot 2.0 viste at når leveringsdager, hentefrekvens og ruteplanlegging ikke er tilpasset behovene i profesjonelle kjøkken, oppstår det raskt friksjon som reduserer bruken av løsningen.

Pilotene viste samtidig at en regional modell må bygge på faste og forutsigbare strukturer, med felles leveringsdager, faste ruter, samlastning og et tydelig omlastingspunkt så nært produsentene som mulig. Uten dette vil lokal og regional mat vanskelig kunne fungere i offentlige kjøkken i større skala. En viktig erfaring er likevel at man kan komme raskt i gang ved å ta utgangspunkt i produsenter som allerede har egen distribusjon, og bruke dette til å bygge volum, erfaring og engasjement over tid.

Illustrasjon av den fysiske varekjeden i pilot 2.0



Den fysiske varekjeden illustrerer hvordan lokalmat beveger seg fra *produsent* → *transport* → *hub* → *distribusjon* → *offentlige kjøkken*

Denne modellen ble testet i pilot 2.0 for å vurdere praktisk gjennomførbarhet, kostnadseffektivitet og leveringskvalitet.

Systemer, IT og integrasjoner

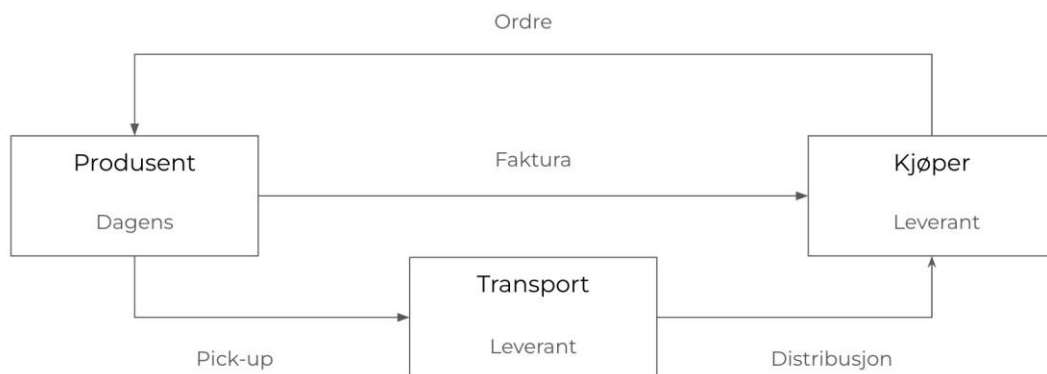
De digitale løsningene som ble testet i pilot 2.0 fungerte i prinsippet, men viste seg ikke å være stabile nok for drift i praksis. Feil knyttet til ordreoppfølging, varslinger og leveransebekreftelser skapte utrygghet både hos kjøkken og produsenter, og bidro til redusert tillit til løsningen som helhet.

Pilotene viste også at behovet for rask og tilgjengelig brukerstøtte er særlig stort når det gjelder matleveranser. Når feil oppstår i bestilling eller levering, må disse kunne løses raskt for at kjøkkenene skal kunne planlegge og gjennomføre drift.

Erfaringene peker tydelig i retning av behovet for en mer standardisert og stabil modell, der samme datagrunnlag, samme logistikkstruktur og samme prosessflyt ligger til grunn. Pilotene viste at digital infrastruktur ikke kan betraktes som et tillegg, men som en grunnleggende forutsetning for videre arbeid.

Illustrasjon av den digitale infrastrukturen

Den digitale arkitekturen viser informasjonsflyten mellom produsenter, bestillingssystem, datastrømmer, logistikkaktører og offentlige kjøkken. Målet var å sikre sømløs ordrebehandling, tilgjengelig produktinformasjon og stabil dataflyt.



Anskaffelse og regelverk

Gjennom behovsanalysen, arbeidet med anskaffelsesveilederen og planleggingen av piloten, ble det tydelig at regelverket i seg selv gir handlingsrom for lokal handel. Samtidig viste analysen at den praktiske utfordringen i stor grad handler om hvordan regelverket tolkes, forvaltes og brukes i hverdagen, og hvordan risiko håndteres internt i kommunene.

Kommunene var i utgangspunktet forsiktige, men ble tryggere gjennom prosjektet på hva som er lov, og hvilke muligheter som faktisk finnes innenfor gjeldende rammer. Erfaringen er at det er behov for mer operasjonalisert kunnskap, i form av konkrete retningslinjer, praksiseksempler fra andre kommuner som har kommet lengre, og veiledning som innkjøpere kan støtte seg på i det daglige arbeidet.

Pilotene viser dermed at det juridiske handlingsrommet er til stede, men at det må oversettes til praktiske rutiner som gir trygghet og forutsigbarhet i gjennomføring.

Oppsummert læring

Samlet sett har pilotene vist at kortreist mat i offentlig sektor er mulig, men at det krever en stabil og brukervennlig digital infrastruktur, en logistikkmodell med samlasting og faste ruter, tilstrekkelig kompetanse og kapasitet i kjøkkenene, og sist, men ikke minst, organisering og forutsigbarhet for produsentene. I tillegg må kommunene ha tilgang til tydelige og praktiske retningslinjer for innkjøp.

Selv om volumene i pilotene var lavere enn ønsket, har læringsutbyttet vært høyt. Prosjektet har gitt tydelig innsikt i hvilke deler av verdikjeden som fungerer, hvor flaskehalsene oppstår, og hvilke forutsetninger som må være på plass for at en regional modell kan videreutvikles og skaleres.

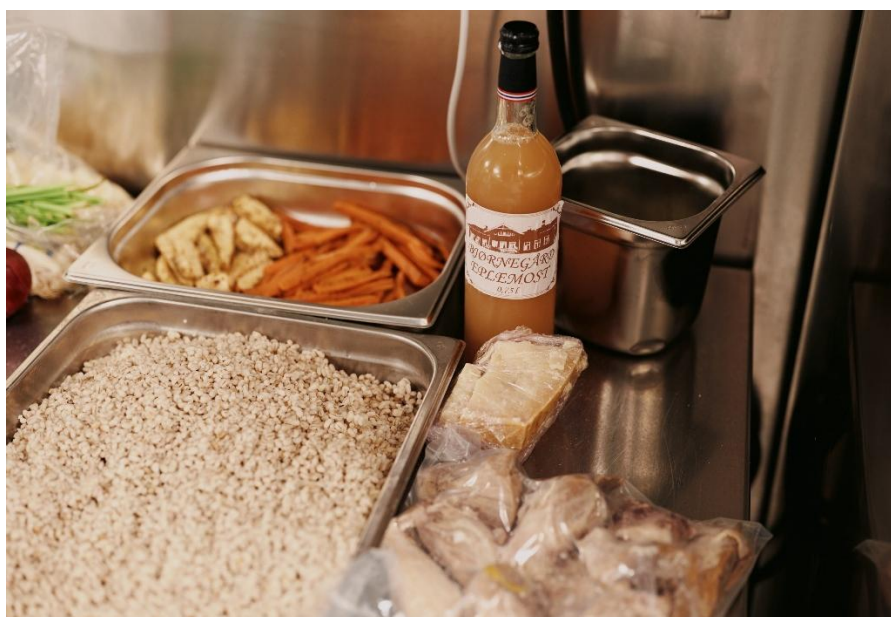


Foto: Oioioi

Veien videre – anbefalinger basert på prosjektet

Denne delen samler prosjektets anbefalinger for videre arbeid. Anbefalingene er delt i to nivåer. Først beskrives grep som bør prioriteres i en eventuell videre pilotering på kort sikt, med mål om å styrke gjennomføring, redusere risiko og øke læringsutbyttet. Deretter følger anbefalinger for skalering på mellomlang sikt, dersom erfaringene fra pilotene skal videreføres i en mer stabil og varig modell.

Felles for anbefalingene er at de er ment som et konkret beslutningsgrunnlag for videre arbeid – ikke som en ferdig løsning.

5 grep for mer kortreist mat i kommunen:

1: SETT ET KLART MÅL

2: START MED EN RÅVARE OM GANGEN

3: BEGYNN MED Å UTNYTTE PRODUSENTENES EGEN TRANSPORT

4: SØRG FOR KOMPETANSEHEVING HOS KJØKKENENE

5: SIKRE AT ANSKAFFELSE ER TETT INVOLVERT FRA START

Anbefalinger – kortsiktig

Basert på erfaringene fra prosjektet anbefales det å videreføre arbeidet. Hovedgrepet bør være å jobbe med gjennomførbare tiltak som bygger volum, kompetanse og forankring over tid.

For det første anbefales det å sette et tidsbestemt og realistisk mål for andel kortreist mat i offentlige kjøkken hos Bærum, Asker, Lier og Drammen kommune. Et konkret mål – for eksempel at 20 prosent av råvarene som serveres i kommunale kjøkken skal være lokale eller regionale innen 2030 – vil gi både politisk retning og administrativ forankring. Eller at 20 prosent av varene skal være økologiske. Et slikt mål gir rom for gradvis oppbygging og læring, uten å forutsette full systemendring på kort sikt.

Videre viser prosjektet at volum må bygges råvare for råvare, og ikke nødvendigvis gjennom fullsortiment eller totalomlegging. Det anbefales derfor å starte med et begrenset antall råvarer der kommunen allerede har betydelig volum, og hvor lokale produsenter finnes. Ved å fokusere på tre til fire råvarer kan man bygge erfaring, forutsigbarhet og volum steg for steg, fremfor å forsøke å dekke hele behovet samtidig.

Når det gjelder logistikk, anbefales det i neste fase å ikke gjøre regional logistikk til en forutsetning for videre fremdrift. Prosjektet har vist at logistikk er komplekst, kostnadskreven, vanskelig å etablere, og at det tar tid. Samtidig finnes det produsenter i regionen som allerede har egen transport og leverer direkte i dag. Det anbefales derfor å åpne for at kjøkken som ønsker det, kan kjøpe fra produsenter med eksisterende logistikk. Dette vil bidra til å bygge volum, praktisk erfaring og engasjement, samtidig som man kan ta initiativ til å jobbe videre med mer helhetlige logistikkmodeller når volumet begynner å bli tilstrekkelig stort.

Kompetanseheving i kjøkkenene bør videreføres og styrkes. Erfaringene fra samarbeidet med Matvalget viser tydelig at økt kompetanse gir større trygghet i sesongbruk, menytilpasning og håndtering av råvarer. Dette er en forutsetning for å lykkes over tid, og bør ses som en integrert del av videre arbeid – ikke som et tilleggstiltak.

Til sist anbefales det å involvere anskaffelse tettere i det videre arbeidet. Selv om prosjektet har vist at regelverket i seg selv ikke er den største barrieren, er det avgjørende at innkjøpere er trygge i praksis. Videre arbeid bør derfor rette seg mot å justere og tilpasse rammeavtaler der det er mulig, slik at det blir enklere for lokale produsenter å delta – uten at det skaper uforholdsmessig risiko eller merarbeid for kommunene.

Anbefalinger for mellomlang sikt

Skal arbeidet med kortreist mat i offentlig sektor lykkes i større skala, må det løftes fra enkeltstående tiltak og prosjekter til mer strukturerte og forpliktende løsninger. Erfaringene fra prosjektet viser at kommuner alene har begrenset handlingsrom når det gjelder volum, logistikk og oppfølging av produsenter. På mellomlang sikt anbefales det derfor å utvikle en regional modell for kortreist mat, forankret i fylkeskommune eller interkommunalt samarbeid, med tydelig eierskap og ansvar. En regional tilnærming gir bedre grunnlag for volum, mer effektiv ressursbruk og større forutsigbarhet for både kjøkken og produsenter.

Et sentralt grep i en slik modell er å etablere samlastning som funksjon, uten at man nødvendigvis bygger en fullverdig regional logistikk-løsning fra dag én. Prosjektet har vist at manglende samordning i vareflyten er en stor barriere, men også at det finnes muligheter for å komme i gang med enklere løsninger. På mellomlang sikt bør det derfor arbeides med faste hentepunkter, omlastingspunkter og forutsigbare leveringsdager, gjerne i samarbeid med eksisterende transportaktører. Målet er å redusere antall leveranser til kjøkkenene og gjøre leveringsarbeidet mer håndterbart for produsentene.

Videre viser prosjektet at mye av usikkerheten rundt anskaffelser ikke handler om regelverket i seg selv, men om hvordan det praktiseres. På mellomlang sikt anbefales det derfor å standardisere rammer og praksis for lokal handel, slik at flere kommuner kan ta i bruk like løsninger. Dette kan gjøres gjennom utvikling av felles modeller for rammeavtaler, eksempler på konkurranser innen utvalgte råvaregrupper og praktiske retningslinjer som gir innkjøpere trygghet i gjennomføring. En slik standardisering vil redusere risikoopplevelsen i organisasjonen og gjøre lokal handel til en mer integrert del av ordinær drift.

For produsentene er forutsigbarhet avgjørende. Skal flere levere til offentlige kjøkken over tid, må det legges bedre til rette for organisering og koordinering på produsentsiden. På mellomlang sikt bør det derfor bygges produsentmiljøer eller klynger rundt offentlig sektor som kunde, der volum, leveringsfrekvens og forventninger er tydelig definert. Det gir produsentene et mer stabilt marked og reduserer behovet for individuelle tilpasninger opp mot hvert enkelt kjøkken.

Til slutt viser erfaringene at arbeidet med kortreist mat må bevege seg bort fra prosjektlogikk og over i ordinær drift. På mellomlang sikt bør kortreist og regional mat inngå som en naturlig del av kommunenes arbeid med mat, kjøkkendrift og innkjøp, forankret både administrativt og politisk. Dette forutsetter langsiktig prioritering, stabile rammer og tydelige mål, slik at arbeidet kan videreføres og utvikles over tid uten å være avhengig av midlertidige prosjekter.



Alle foto: Oioioi

Vedlegg

1. Oversikt over hvor vi har vært for å dele kunnskap og erfaringer

Både gjennom VIV-nettverket og gjennom et utbredt nettverk innen mat og landbruk, har prosjektet blir invitert til å presentere funn og synspunkter fra prosjektet på en rekke arenaer. Her følger en liste over presentasjoner og innlegg vi har holdt på eksterne arrangementer:

Dato	Tittel	Arrangement	Innleder	Arrangør
28.01.25	Kortreist mat Bærum kommune	Fagmøte om offentlige innkjøp av lokal og økologisk mat i Osloregionen	Hanne Prøis Kristiansen	Oslo Met
03.04.25	Kortreist mat	Matnettverksforum	Kristoffer Torheim	Statsforvalteren
28.01.25	Kortreist mat	Besøk av Stortingets Kommunal- og forvaltningskomité	Ingeborg Briseid Kraft	Bærum kommune
27.05.25	Kortreist mat	Presentasjon av tiltak i Klima- og miljøfondet	Ingeborg Briseid Kraft	Bærum kommune
12.08.25	Hvordan lykkes med korte verdikjeder for mat?	Foredrag under Arendalsuka	Ingeborg Briseid Kraft	Hanen
12.08.25	Slik får vi til kortreist mat	Politisk debatt under Arendalsuka	Ingeborg Briseid Kraft	Varelogistikk i Vestkorridoren
20.08.25	Hvordan lykkes med korte verdikjeder for mat?	Workshop med aktører fra prosjekter, kommuner, fylkeskommuner og næringsliv	Ingeborg Briseid Kraft	Statsforvalteren i Østfold, Buskerud, Oslo og Akershus
21.08.25	Hvordan lykkes med korte verdikjeder for mat?	Medlemsmøte Fremtidsmat	Ingeborg Briseid Kraft	Fremtidsmat
26.08.25	Hvordan lykkes med korte verdikjeder for mat?	Kick-off for pilot 2.0 på Sandvika bibliotek	Ingeborg Briseid Kraft	Varelogistikk i Vestkorridoren
27.08.25	Hvordan lykkes med korte verdikjeder for mat?	Matveien i Lier	Ingeborg Briseid Kraft	Næringsforeningen i Drammensregionen
23.09.25	Kortreist mat	Mat&Marked	Kristoffer Torheim	Økologisk24

04.11.25	Kortreist mat	LoVe Food	Kristoffer Torheim	Lofoten Food
05.11.25	Hvordan lykkes med korte verdikjeder for mat?	Seminar Fra tanke til tallerken	Ingeborg Briseid Kraft	Nofima
28.11.25	Innspill til nettverk for lokalmat	Folkehelse og bærekraft i offentlige matinnkjøp	Ingeborg Briseid Kraft	Helsedirektoratet
02.12.25	Kortreist mat	Bylunsj	Ingeborg Briseid Kraft	Statens vegvesen
09.01.26	Kortreist mat	Nettverk for sirkulærøkonomi	Ingeborg Briseid Kraft	KS Kommunesektorens organisasjon

2. Ressurser utarbeidet av prosjektet

Skal du jobbe videre med denne tematikken? Her kan du fritt laste ned dokumenter vi har utarbeidet i prosjektet.

[Kravspesifikasjon](#)

[Behovsanalyse](#)

[Lowverkspakke/veileder for anskaffelse av kortreist mat](#)

3. Medieoppslag fra prosjektet

Asker og Bærum Budstikke: “Heidi (47) vil selge kjøttet sitt rett til barnehagene”, Ingeborg Briseid Kraft ([Økonomi og næringsliv, Handel | Heidi \(47\) vil selge kjøttet sitt rett til barnehagene](#))

Matwarewatch. “Offentlige kjøkken i Bærum tar nå grep for å lage mer mat fra bunnen av”

(<https://matwarewatch.no/nyheter/mat/article18799758.ece>)

Økologisk 24: «Kommunene Bærum og Lier satser hardt på kortreist mat», Ingeborg Briseid Kraft (<https://www.okologisk24.no/nyheter/kommunene-baerum-og-lier-satser-hardt-pa-kortreist-mat/1326987>)

Nationen: «Må vi slakte dyr på eget kjøkken?», Ingeborg Briseid Kraft (20.07.2025), <https://www.nationen.no/det-offentlige-ma-ta-mer-ansvar-for-kortreist-mat/o/5-148-757438>

Arendalsuka: «Hvordan lykkes med korte verdikjeder for mat?», Ingeborg Briseid Kraft (12.08.2025), <https://www.arendalsuka.no/programsoek/details/35656>

Buskerud Næringshage: Kortreist mat i Osloregionen, Hanne Prøis Kristiansen, <https://nhage.com/kortreist-mat-i-osloregionen/>

ViV hjemmeside: www.ViV.city og [Varelogistikk i E18 Vestkorridoren \(ViV\) - Akershus fylkeskommune](https://www.varelogistikk.no/)

Aftenposten: «Vi har drømt om enkel tilgang på mat fra lokale bønder. Det har vist seg å være nær umulig» Kristoffer Torheim (08.12.25) <https://www.aftenposten.no/meninger/debatt/i/2pn60v/vi-har-droemt-om-enkel-tilgang-paa-mat-fra-lokale-boender-det-har-vist-seg-aa-vaere-naer-umulig>

Asker og Bærum Budstikke: «Nå skal kommunale kokker bli kortreiste» Kristoffer Torheim og Ingeborg Briseid Kraft (17.12.25) <https://www.budstikka.no/na-skal-kommunale-kokker-bli-kortreiste/s/5-55-2161762>

4. Inspirasjon fra andre land

Erfaringene fra prosjektet viser at utfordringene knyttet til kortreist og regional mat i offentlig sektor ikke er unike for Norge. Mange land har stått overfor lignende problemstillinger: fragmenterte produsentmiljøer, manglende lokal logistikk, begrenset kompetanse på kjøkken, og innkjøpssystemer som i praksis favoriserer store, sentraliserte aktører. Samtidig finnes det internasjonale eksempler på at offentlige måltider brukes mer strategisk som virkemiddel for å styrke folkehelse, lokal matproduksjon og matsikkerhet.

I denne delen løfter vi derfor blikket utover prosjektet og Norge, og peker på noen internasjonale erfaringer som kan gi inspirasjon til videre arbeid. Hensikten er ikke å foreslå én ferdig modell som kan kopieres direkte, men å vise at det finnes flere mulige retninger – og at endring i offentlig matpolitikk er mulig når det gjøres trinnvis, over tid og med tydelig forankring.

Offentlige måltider som strategisk virkemiddel

I flere land har offentlige måltider blitt brukt bevisst for å nå bredere samfunns mål enn bare innkjøp av mat. Frankrike har gjennom lovverket (blant annet EGalim) satt tydelige mål for andel bærekraftig og økologisk mat i offentlige kjøkken. Dette har bidratt til å flytte fokus fra pris alene til kvalitet, opprinnelse og produksjonsmetode, og har gitt både kjøkken og leverandører et klarere handlingsrom.

Erfaringene viser at tydelige mål – kombinert med rapportering og oppfølging – gir forutsigbarhet i hele verdikjeden. For produsenter gir det trygghet til å investere, og for kjøkken gir det legitimitet til å prioritere lokale og sesongbaserte råvarer innenfor eksisterende rammer.

Skolemat som motor for folkehelse og lokal verdiskaping

Japan, Brasil og Finland trekkes ofte frem som eksempler på land som har brukt skolemåltidet som et langsiktig samfunnsverktøy. I Japan er skolemat en integrert del av opplæringen, der barn lærer om råvarer, sesong og lokal produksjon. I Finland er skolemat et universelt velferdsgode som har bidratt til små sosiale forskjeller, bedre ernæring og høy tillit til det offentlige kjøkkenet.

I Brasil har skolematprogrammet PNAE vært brukt som et aktivt landbrukspolitisk virkemiddel. En fast andel av midlene er øremerket innkjøp fra lokale og små produsenter, noe som har skapt stabile markeder og styrket lokal matproduksjon over tid. Erfaringene derfra viser at offentlig etterspørsel kan fungere som en motor for både produksjon, kompetanse og lokal verdiskaping.

Disse eksemplene viser at skolemåltidet kan være mer enn et kostnadsspørsmål – det kan være et verktøy for langsiktig investering i helse, kompetanse og matsystem.

Regional matlogistikk som muliggjør

En gjennomgående erfaring, både fra dette prosjektet og fra internasjonale eksempler, er at lokal matproduksjon alene ikke er tilstrekkelig. Det avgjørende er hvordan maten beveger seg fra produsent til kjøkken. I regioner som Emilia-Romagna i Italia har det over tid blitt bygget regionale strukturer for samlasting, foredling og distribusjon som gjør det mulig for mange små produsenter å nå profesjonelle markeder.

Felles for disse modellene er at logistikk ikke overlates til den enkelte produsent, men organiseres som en delt infrastruktur mellom flere produsenter og/eller flere aktører. Dette reduserer kostnader, gir mer forutsigbare leveranser og gjør det enklere for offentlige kjøkken å handle lokalt uten økt kompleksitet i hverdagen.

Hva disse eksemplene viser

Internasjonale erfaringer peker i samme retning: endring skjer ikke gjennom enkeltstående tiltak, men gjennom kombinasjonen av tydelige mål, kompetansebygging, fungerende logistikk og langsiktighet. Offentlige kjøkken blir ikke rigget for lokal mat over natten, men kan utvikles steg for steg når rammene rundt dem endres.

For Norge viser dette at det finnes flere mulige veier videre. Erfaringene fra prosjektet indikerer at lokale og regionale initiativ kan spille en viktig rolle, men at de på sikt må støttes av tydeligere strukturer og prioriteringer dersom kortreist og regional mat skal bli en varig del av offentlig sektor.